

# BBQ Pulled Beef Burger

Toplam 270 dk

Hazırlama 180 dk · Pişirme 240 dk

6 kişilik

Zor

~620 kcal

Açılış 10/10

BBQ pulled beef burger, uzun pişmiş dana döşü tatlı ekşi barbekü sosla lif lif ayırılarak lahana salatasıyla yumuşak ekmeğe doldurur.

## Malzemeler

### Köfte için

- 1.2 kg Dana döş
- 2 tatlı kaşık Tuz
- 1 tatlı kaşık Karabiber
- 1 tatlı kaşık Toz paprika
- 1 adet Soğan
- 2 su bardağı Dana suyu

### Sos için

- 1 su bardağı Domates püresi
- 3 yemek kaşığı Üzüm sirkesi
- 2 yemek kaşığı Esmer şeker
- 1 yemek kaşığı Worcestershire sos

### Servis için

- 6 adet Brioche burger ekmeği
- 2 su bardağı Lahana salatası
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

## Yapılışı

- Dana döşü tuz, karabiber ve paprika ile ovun.
- Eti 1 kg tencerede her yüzü renk alana kadar 8 dakika mühürleyin.
- Soğanı doğrayıp tencereye ekleyin.
- Dana suyu ekleyip kapağı kapalı halde 160°C'de 1 saat pişirin.
- Domates püresi, üzüm sirkesi, esmer şeker ve Worcestershire sosu 12 dakika kaynatın.
- Eti 10 dakika dinlendirip çatala lif lif ayırın.
- Eti barbekü sosla karıştırıp tereyağı ile zarnı brioche ekmekte lahana salatasıyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eti çok sıcakken değil 10 dakika dinlendirdikten sonra ayrılmaması için suyunu burgerin içinde tutar.

## SERVIS ÖNERİSİ

Mısırşusu ve ç1t1patatesle s1calıservis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt